

Mein Hobby – Ein Bistro der besonderen Art

Im Alter nichts Neues? – Erfahrungsbericht von einem Wagnis

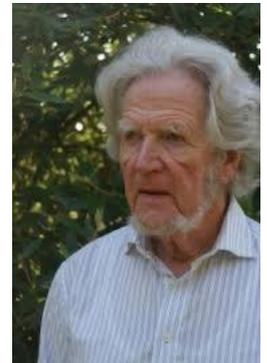


Es war irgendwann Anfangs 2021, als ich mich immer intensiver mit der Tatsache befasste, dass ich nun doch schon bald pensioniert werde. Die anfänglich angedachte Option noch länger für Mettler Toledo zu arbeiten, erschien mir immer weniger attraktiv, weil ich merkte, dass es nach 23 Jahren Mettler Toledo an der Zeit war, meine diversen Aktivitäten einer jüngeren Generation zu überlassen.

Just in dieser Zeit wurde mein Götti und Onkel 100 Jahre alt, immer noch politisch aktiv und Bücher schreibend. Da wurde mir auf einmal klar, dass ich nochmal «anpacken» wollte. Ich konnte unmöglich die nächsten 35 Jahre nichts tun, dachte ich. Ich wollte unbedingt noch etwas bewegen, im eigenen Rhythmus zwar, aber eben anpackend noch etwas auf die Beine stellen. Auch wenn ich nicht 100 werde, wird es sowieso lohnen.

Gleichzeitig kam meine Frau Huyen – sie ist Vietnamesin - mit der Idee eines eigenen Restaurants auf mich zu. Sie kochte damals schon in einem kleinen Restaurant in Zürich und verspürte einen starken Drang selbstständig zu arbeiten.

Ein Restaurant??? Ich??? Hmm... eigentlich habe auch ich ja schon lange mit Selbstständigkeit geliebäugelt ... und wie es der Zufall so wollte, vernahmen wir, dass in Dübendorf eine Vietnamesin ihr Restaurant verkaufen will. Unser Ziel und Wunsch war es, authentische Vietnamesische Cuisine mit ihren gesunden und leicht bekömmlichen Spezialitäten im Bistro, als Restaurant und als Take-Away anzubieten.



Mein Onkel Ernst Weber
am 100. Geburtstag

Nach einer anfänglichen Phase der Angst und Unsicherheit schien dann alles plötzlich zu passen und wir gaben Gas:

1. Am 1. Juni 2021 wurde ich pensioniert
2. Kaufvertrag (Inventar) und Mietvertrag abschliessen
3. Businessplan inklusive Menü-Idee/-umfang und Logistikplan (wo kaufen wir was in welchen Mengen ein)
4. Logodesign
5. Homepagegestaltung und Firmengründung (www.BistroHanoi.com)
6. Gesuche bei den Behörden (Wirtepatent, Reklamegesuch etc...)
7. Neugestaltung der Möblierung, der Innendekoration und des Beleuchtungskonzeptes
8. Am 9. August 2021 war es dann soweit: Wir eröffneten unser Restaurant

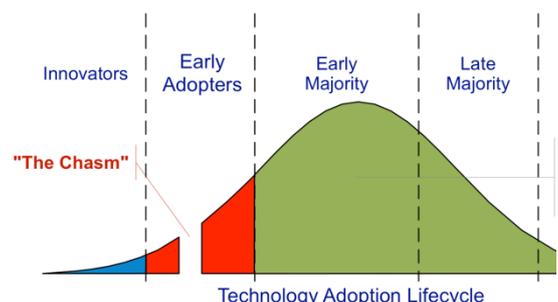


All das schafften wir zu zweit und fast ohne fremde (sprich teure) Hilfe. (G. Ledesma hat unser Logo aus Gründen des Copyrights verdankenswerter Weise neu gezeichnet.)

Die Eröffnung fand zwar mitten in der Corona Zeit statt. Aber nach einer anfänglich grossen Unsicherheit, war es zum Glück meist nur noch eine Sache von Masken und dem einzuhaltenden Abstand. Die Zeit der Restaurantschliessungen war zum Glück schon vorbei.

Interessant für mich als Entwicklungsingenieur war, dass unser Restaurant als «Produkt» einen ähnlichen Zyklus durchmachte wie die über 20 Produkte die ich früher entwickelte. Aus 'Crossing the chasm (Buch: 'Wie man über den Abgrund springt') - so entwickelte sich unsere Kundschaft:

1. Anfangs die «early adopters». Die Neugierigen, Asia Liebhaber, Restaurantester, Konkurrenten
2. Dann langsam eine Mehrheit: Leute die Abwechslung und gesundes frisch zubereitetes Essen mögen. Auch dass unser Essen sehr authentisch vietnamesisch ist, wird geschätzt und zeichnet uns aus.



3. The Chasm (Der «Graben» den es zu überspringen galt): Anfangs kamen auch viele Asia-Freaks, die meist ein Alkohol- oder Drogenproblem hatten. Auch einige Gäste kamen, die uns mit einem chinesischen oder thailändischen Restaurant verwechselten und entsprechend versuchten Gerichte zu bestellen die es bei uns gar nicht gab. Aber zum Glück verhalf uns Mundpropaganda und unsere guten Bewertungen auf Google eine solide Stammkundschaft aufzubauen.



Nun sind wir schon über zwei Jahre unterwegs. Zwar mussten wir auf Geheiss der Gemeinde noch unsere Lüftung ausbauen (Kamin über Dach, ein 18 Monate Projekt ...). Aber im Großen und Ganzen liegen wir punkto Umsatz und Stammkundenanzahl weit über unseren Erwartungen.

Besonders Freude machen uns Stammkunden, die unser Essen schätzen, unsere Fähigkeiten kennen und immer wieder glücklich nach Hause gehen.



Unser neues Leben? Das gestaltet sich in etwa so:

1. Wir stehen ca. um 7:30 auf
2. Nach dem Frühstück geht es dann mit dem Fahrrad zur Arbeit
3. Unterwegs wird noch eingekauft: (frische Kräuter, Gemüse, Tofu, Getränke)
4. Ab 10 Uhr Restaurant putzen, vorbereiten (Besteck, Kräuter, Saucen)
5. Ab 10:30 erste Take-Away Bestellungen bearbeiten
6. Ab 11 Uhr bis 14:30 Kundschaft bedienen
7. Nachmittags falls nötig weitere Einkäufe machen und dann ein Power Nap im Restaurant
8. Ab 16:30 Essen
9. Ab 17:30 wieder bis 21:30 Kundschaft bedienen
10. Danach putzen und essen
11. Ca. 22:30 mit dem Fahrrad nach Hause

An Sonntagen machen wir meist frei und am Montag produziert meine Frau Suppen, Frühlingsrollen, Desserts etc. Ich bin meist mit Buchhaltung, Steuerabrechnungen, Homepage, Menu-Flyers etc. beschäftigt.

Stressig? Es gibt pro Tag zwei Peaks meist um 12:00 und 18:30. Danach ist es meist ziemlich locker. Da wir beide gerne arbeiten ist das Gefühl von Stress eher selten. An manchen Tagen gibt es einfach viel Arbeit und am Abend sind wir wirklich müde und schlafen gut.

Gesundheitlich geht es mir heute besser als bei Mettler Toledo. Stress war dort ganz anders, Probleme zogen sich damals über Monate hin und bedingten grosse psychische Ausdauer. Heute kann ich jeden Tag als solchen abschliessen. Spätestens ein Blick in die Kasse, sagt mir ob der Tag erfolgreich war.

Da fast ein Viertel unserer Kunden selbstständig erwerbend und ein weiterer Viertel sehr gut ausgebildet ist, ergeben sich jeweils sehr interessante Gespräche, die wir immer sehr genießen.

Ich hoffe ich konnte durch meinen «Bericht» den Einen oder Anderen dazu ermuntern etwas Neues anzupacken und damit neue Erfahrungen zu machen.



Banh Xeo, Reismehlomelette mit Poulet, Crevetten, Bohnensprossen, Kräutern



Bun Bo Hue, würzige Reisnudelsuppe mit Rindfleisch

Christoph Weber

Für weitere Informationen: www.BistroHanoi.com oder info@bistrohanoi.com